IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE
5 JAN 1940

# REVUE DE VITICULTURE

FONDÉE PAR
PIERRE VIALA
MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

46e ANNÉE

PARIS - TOUS LES JEUDIS
1939

— 28 DÉCEMBRE — N° 2374 —

# DAUBRON

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

57, Avenue de la République, PARIS. - R. C Seine 74.456

**TOUTES INSTALLATIONS DE CAVES...**

*FRIGORIFICATION DES VINS*

**CONCENTRATION des VINS par le FROID**

(BREVETÉ S. G. D. G.)

POMPES DAUBRON...

...FILTRES DAUBRON

DE 5 A 1.000 HECTOS PAR JOUR

FILTRES-AUTO-SECHEURS

1938 BREVETÉ S.G.D.G.

600 RÉFÉRENCES

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

DAUBRON

46e Année. - Tome XCI — N° 2.374 — Paris, 28 Décembre 1939

# REVUE DE VITICULTURE

## JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE


Directeur-Rédacteur en chef
Professeur PAUL MARSAIS
de l'Institut National Agronomique
et de l'École nationale d'agriculture de Grignon

Directeur-Administrateur :
Docteur FRANK VIALA
Propriétaire-Viticulteur

Directeurs Régionaux :

Viticulture : Jean Branas
Professeur de Viticulture à l'École nationale d'agriculture de Montpellier
Directeur de la Station de recherches viticoles et d'avertissements agricoles

Œnologie : Michel Flanzy
Directeur de la Station régionale de recherches viticoles et œnologiques de Narbonne

Principaux collaborateurs :

| | | | |
|---|---|---|---|
| Champagne | Étienne Henriot-Marguet, Émile Moreau | Ile-de-France | René Salomon |
| Bourgogne | René Engel, Jacques Prieur | Alsace | E. de Turckheim, E. Hügel |
| Bordelais | Georges Bord, Amédée Dufoux, Robert Villepigue | Drôme | Dr Bonnet |
| Touraine | Charles Vavasseur | Loire | J. Tachon |
| Anjou | Rosin, L. Moreau et E. Vinet | Algérie | H. Roseau, F. Salma |
| Nantais | de Camiran | Œnologie | E. Barbet, E. Rousseaux, J. Ribéreau-Gayon, Moreau et Vinet, Boutaric, L. Mathieu |
| Armagnac | Larnaude | Législation | Alfred Hot |
| Charentes | J.-L. Vidal, René Lafon | Économie viticole | de Viguerie, Marthe Tardy, Mme Ch. Drouard |
| Côtes-du-Rhône | Baron Le Roy | | |

Secrétaire Général : Docteur Pierre-Jean VIALA
Propriétaire-Viticulteur



*La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi*

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

*BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)*

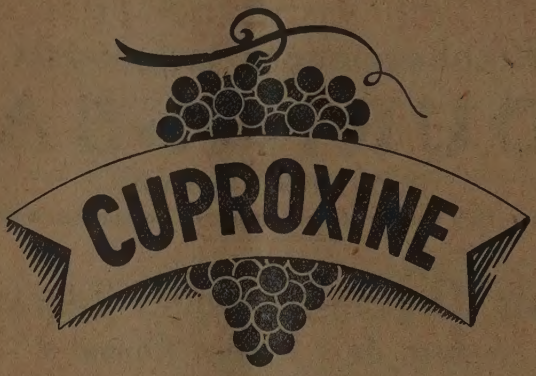
*Registre du Commerce : Seine 240.213*

Téléphone : Odéon 10-32


*Reproduction interdite*

*Compte Chèques postaux : Paris 603 05*

Un produit « CUPRA »




BOUILLIE CUPRIQUE INSTANTANÉE
garantie 16 ou 32 % de cuivre métal

Sous forme d'

OXYCHLORURE
tétracuivrique

Emploi facile par simple dilution dans l'eau
Suspension parfaite
Efficacité infaillible

SULFATE DE CUIVRE 99-100 %
POUDRES CUPRIQUES
ARSENIATES DE PLOMB
NICOTINES

LA GAULOISE
Société Générale de l'Industrie Cuprique

ADMINISTRATION :
32, Rue Thomassin
LYON

USINES :
LE PONTET (Vaucluse)
SAINT-FONS (Rhône)

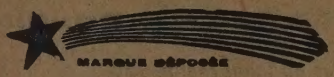
Tél. : Franklin 64-64

Les engrais les plus puissants sont le

# Guano de poisson français

et le

# Superguano de poisson français




Téléphone : 24-24

**Maison L.-A. ANGIBAUD**

**Fondée en 1877**

## Cie du GUANO DE POISSON FRANÇAIS

**Société à responsabilité limitée. — Capital : 1.000.000 de francs**

**20 USINES ET NOMBREUX CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT SUR TOUT LE LITTORAL**

**LA ROCHELLE**

Reg. du Com. N° 506 B. La Rochelle.

**Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et constants depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures**

*Usines principales à*

**La Rochelle,** *munies d'appareils électriques modernes,*
*à BESSELUE et MOULIN-ROMPU*

*et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'Etat*
*par embranchements spéciaux.*

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; des arrêts de Cour d'Appel l'autorisent à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produit quelconque avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mélanges ; car ceux-ci ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

58 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus. sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures qui vous sont présentées, où on emploie les mots « GUANO » ou « POISSON » pour établir la confusion, et pour présenter une grossière contrefaçon de nos excellents Engrais.

Le GUANO DE POISSON FRANÇAIS et le SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS conviennent à tous les sols, à toutes les cultures, partout où ils sont employés : céréales, vignes, prairies, tabacs, légumineuses, plantes sarclées, horticulture, ils donnent des résultats culturaux merveilleux.

Leur action fertilisante se fait ressentir pendant plusieurs années et sur plusieurs récoltes.

# CONTRE LE MILDIOU

## EMPLOYEZ LE

# Soufre Sulfaté « Sulfurol »

**Impalpable et Mouillable**
**s'utilise indifféremment à Sec ou en Bouillie**

*Moins de 3 à 5 pour cent de refus au tamis maille 200*
*Totalité du soufre soluble dans le sulfure de carbone*

## AVANTAGES

**Finesse extrême**
**Mouillabilité naturelle**

**Maximum d'adhérence**
**Très actif**
**Ne cause pas de brûlures**
**Evite la pourriture des grappes**

TOUS LES PRODUITS POUR LA DÉFENSE DES CULTURES
ET LA CONSERVATION DES RÉCOLTES

# Mines de Soufre d'Apt

*LES SEULES EN EXPLOITATION DANS LE VAUCLUSE*

SIÈGE SOCIAL : 5, rue de Nîmes. — **ARLES** (B.-du-Rh.)

Téléphone 2-16 et 6-66 — Télégr. SULFUROL-ARLES

**Exigez le mot MINES**

# ONIA
TOULOUSE

OFFICE NATIONAL INDUSTRIEL DE L'AZOTE

Aujourd'hui, comme hier

Tous les engrais azotés fabriqués par L'OFFICE NATIONAL INDUSTRIEL DE L'AZOTE peuvent être expédiés, aux négociants, syndicats agriculteurs

*Calculez !.... à chaque tranche*

**316. 713 LOTS**

POUR

**1.500.000 *Billets***

SOIT

**1 CHANCE SUR 5**

*de gagner à la*

**LOTERIE NATIONALE**

M. A. VILLARD DUB.

81

# *Vignerons !...*

*Que désirez-vous ?*

**vous réaliserez les premières en obtenant la seconde...**

si vous employez le

## NOUVEAU PRESSOIR

# "SUPERCONTINU"

(Breveté S.G.D.G.) **"Nectar"** (Marque déposée)

# MABILLE

SPÉCIAL POUR VINS DE CRUS

***qui allie les avantages du Pressoir Continu***

Economie d'Achat, d'Installation, d'Exploitation
Suppression de la main-d'œuvre.
Vinification simplifiée.

***aux avantages des Pressoirs discontinus*** (à bras, au moteur, hydrauliques, horizontaux, etc...)
Jus clairs parfaits.
Produits de haute qualité.

---

Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressée à

## "PRESSOIRS MABILLE"

Dépôt à Béziers (Hérault)

S. A. R. L. Capital 3.300.000 francs
**AMBOISE (I.-&-L.)**

Maison fondée en 1835
R. C. Tours 195

46e Année. - Tome XCI N° 2.374 Paris, 28 Décembre 1939

# REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

Michel Flanzy. . . . . Œnologie de guerre. . . . . 391
Alfred Hot . . . . . Cinquantenaire de la loi Griffe (*suite et fin*). . . 395
P. M. et L. S. . . . . La mosaïque de la vigne . . . . . 402

Actualités

R. C. . . . . Chronique viticole méridionale . . . . . 403
Etienne Henriot. . . . . Nouvelles de Champagne. . . . . 410
Bibliographie : Le vin de France. . . . . 412
Table des matières : par noms d'auteurs ; par ordre alphabétique des matières. . . . 413

## ŒNOLOGIE DE GUERRE

Il y a quelques mois, M. Barthe, président de la Commission des Boissons de la Chambre des Députés, déposait une proposition de résolution « tendant à permettre aux vignerons de ne plus laisser périr leurs vendanges et éviter les pertes d'alcool dont a grand besoin la défense nationale ». La résolution débutait ainsi : « La Chambre des Députés invite le Gouvernement à permettre à tous les vignerons d'utiliser leurs raisins de vendange et leurs sous-produits de la vinification... »

On ne peut qu'approuver pleinement une telle résolution qui devrait signifier : agir de manière à ne rien perdre, mais à tout utiliser au mieux de l'intérêt national. Encore faudrait-il bien s'entendre sur la signification exacte du mot « sous-produits ». Or la suite montre qu'il s'agit — pour les auteurs de la résolution — d'un seul produit de l'industrie vinicole : l'alcool de vin ou de marc. Que, plus exactement encore, il ne s'agit que de l'alcool pur de vin, c'est-à-dire de l'alcool éthylique, comme s'il était possible d'obtenir, à partir du vin ou du marc de l'alcool éthylique rigoureusement pur.

Il est regrettable qu'on n'envisage pas l'ensemble de tous les sous-produits de l'industrie viticole, depuis le sarment de vigne jusqu'aux résidus de la distillation des vins. On découvrirait ainsi une liste de sous-produits singulièrement longue, aux matières fort intéressantes, telles que les sarments et leur charbon, les vinasses avec leur tartre et leur glycérine, l'alcool avec les huiles amyliques précieuses dans l'industrie des vernis aéronautiques, les pépins de raisin et leur huile succédanée de l'huile de ricin.

De tels sous-produits n'ont certes pas échappé à la perspicacité de certains chercheurs. Malheureusement il s'est agi, chaque fois, d'une étude fragmentaire, intéressante en elle-même, mais apparaissant trop souvent comme curiosité industrielle et sans intérêt national.

Cette impression se modifie si l'on examine l'ensemble de tous ces sous-produits, leur importance globale. On constatera aussitôt qu'il n'y a rien de l'industrie viticole offrant un intérêt négligeable. Au contraire, tous les sous-produits peuvent concourir à accroître singulièrement l'économie vinicole, à œuvrer pour la défense nationale. Agir dans ce sens c'est vraiment faire la politique des sous-produits. Examinons rapidement chacun des sous-produits les moins connus.

Sarments de vigne. — Je veux simplement signaler tout l'intérêt que peut présenter la nouvelle industrie de la *carbonisation des sarments*. Les expériences organisées par le Comice agricole de Béziers étaient dignes d'une plus grande curiosité d'abord, d'une plus grande publicité ensuite. Quels sont en effet les usages de ce charbon ?

Pépins de raisins. — Intéressants par l'huile qu'ils renferment on peut dire que cette industrie est pratiquement au point. Mais encore faudrait-il généraliser la production et perfectionner les procédés d'extraction de manière à éviter l'oxydation de l'huile. Elle se présenterait alors comme un succédané précieux de l'huile de ricin. Des *usages aéronautiques* pourraient être alors envisagés.

*Source d'énergie comme succédané de l'essence.* — La quantité de sarments produite par 1 hectare de vigne — 1.500 kilos en moyenne — peut servir à labourer quinze fois cet hectare. C'est de l'essence économisée. C'est de l'or qui reste dans le patrimoine français.

Mais le charbon obtenu se distingue remarquablement de tous les autres charbons de bois. Il est le plus léger, sa densité est égale à 0,26 à peine. Il est plus absorbant que n'importe quel autre. Ces deux qualités en font un charbon de choix dans l'*industrie des masques à gaz* pour la préparation des capsules absorbantes. Nos fabricants le savent-ils ? J'en doute. Ici encore une politique d'œnologie de guerre comblerait ce regrettable oubli.

Alcools et dérivés. — Lorsque le vin est distillé on obtient, d'une part un distillat alcoolique, d'autre part un résidu à peu près dépourvu d'alcool, appelé vinasse.

Le distillat alcoolique est à son tour redistillé en plusieurs fractions de manière à obtenir les produits de tête, riches en aldéhydes et éthers, des produits de queue riches en alcools supérieurs et appelés *huiles de rectification*, le cœur étant presque exclusivement constitué par de l'alcool éthylique.

Lorsqu'on dit alcool pur, c'est cette fraction que l'on veut désigner. On sous-entend alcool éthylique. Quant au qualificatif *pur* il est tout à fait incorrect car on ne peut obtenir, à partir des boissons alcooliques et surtout du vin, de l'alcool éthylique rigoureusement pur.

De tous ces produits les plus intéressants sont dans l'ordre : l'alcool éthylique, les huiles de rectification, les vinasses de distillerie. L'alcool éthylique est si pleinement entré dans la pratique des usages qu'il est vain de les rappeler et par conséquent de situer son importance. Nous nous limiterons aux huiles de rectification et aux vinasses.

*Huiles de rectification.* — Pour 1.000 hectolitres d'alcool de vin on a environ 3 hectolitres d'*huiles* appelées ainsi parce que de densité bien plus faible que l'eau (0,8 environ), non miscibles dans celle-ci, de couleur plus ou moins jaune pâle, elles surnagent sur l'eau avec toutes les apparences de l'huile ordinaire. Elles sont constituées presque exclusivement par des alcools amyliques, d'où le nom d'huiles amyliques. A ce sujet il n'est pas inutile de préciser que l'on a cru pendant longtemps qu'elles étaient la cause de l'odeur nauséabonde des alcools dérivés des matières amylacées telles que grains, pommes de terre. Cette odeur caractéristique est produite par d'autres matières y existant en quantité infime, fortement odorantes et s'*éliminant facilement à la rectification.*

Revenons à nos huiles issues des vins. La distillation de 20 millions d'hectolitres de vin pourrait produire environ 6.000 hectolitres d'alcool amylique (10 hectolitres de vin donnant en moyenne 1 hectolitre d'alcool). Quel peut être l'emploi de ces alcools ? Tout simplement la *fabrication de solvants employés dans l'industrie aéronautique.* Un tel débouché, en période de guerre, est illimité. Mais encore faut-il y diriger toutes les huiles produites par la distillation des vins, au lieu de les abandonner ou les laisser racheter... par des maisons étrangères... comme avant-guerre. Évidemment nous sommes si riches que nous pouvons faire ce royal cadeau aux amis ou aux... ennemis !

*Vinasses de distillerie.* — Il y a quelques années la *Revue* publiait nos travaux sur le traitement des vinasses. Nous placions alors le problème sur le plan d'une industrie de récupération de sous-produits : glycérine et tartre. Son importance économique peut être facilement située : 1 litre de vinasse contient en moyenne 5 à 6 grammes de glycérine et 4 à 5 grammes d'acide tartrique. Les 20 millions d'hectolitres de vin donneraient approximativement 10 millions de kilogrammes de glycérine et 8 millions de kilogrammes d'acide tartrique, soit une recette brute de 160 millions de francs pour la glycérine et 80 millions de francs pour l'acide tartrique.

L'importance militaire de la glycérine est primordiale (nitroglycérine). Aussi les Allemands firent-ils au cours de l'avant-dernière guerre des efforts scientifiques extraordinaires, couronnés de succès d'ailleurs, pour produire biologiquement ce produit précieux. Va-t-on continuer à négliger et perdre ce constituant des vins recherché par nos industries de guerre ? Évidemment il y a une mise au point à faire. Certains peuvent même se demander si la glycérine des vinasses peut vraiment être extraite. Voici une toute petite histoire vieille de trois ans qui les éclairera. Nous avions traité des vinasses et extrait de la glycérine. Analysée par des spécialistes elle a été fort appréciée. Les résultats obtenus au laboratoire nous permettaient d'avancer que cette extraction

était industriellement rentable. Nous avions alors jeté les bases de cette industrie de récupération. Mais avant d'aller plus loin fallait-il réaliser quelques essais à l'échelle industrielle. Un crédit de 50.000 francs aurait suffi. Voici les résultats de nos rapports : Un crédit de 50.000 francs a été alloué à un service des Ponts et Chaussées pour déterminer... l'étiage des cours d'eau de la région intéressée ! Dans l'un de nos rapports nous avions indiqué qu'en attendant de réaliser le traitement des vinasses ; on pouvait — si dans le voisinage de la distillerie existait un cours d'eau à débit suffisant — y déverser les vinasses.

N'est-il pas navrant pour notre pays de constater qu'aujourd'hui nous ne bénéficions pas encore de l'industrie des sous-produits de la vigne et du vin vraiment rationnelle. Le résultat ? C'est que notre économie viticole se trouve diminuée d'un revenu annuel net de 100 millions de francs environ. C'est que les rivières continuent à être plus ou moins polluées et charrient des tonnes et des tonnes de glycérine, toutes perdues pour nos industries de guerre.

Il n'est jamais trop tard pour bien agir. Mais encore faut-il en avoir les moyens. Ce n'est pas en enlevant tout le personnel technique des Laboratoires du Ministère de l'Agriculture qu'on aboutira. Je sais bien qu'il existe une mobilisation scientifique. Je crains que l'agriculture ne puisse en bénéficier et que les problèmes de la production qui la touchent directement ne soient trop sacrifiés.

Il est vrai que d'autres services sont tout prêts à nous remplacer. Il y a eu l'exemple des vinasses. Il y a celui plus récent des pépins de raisins. Si cela continue on verra — en période de guerre — l'œnologie aux mains de fonctionnaires autres que ceux de l'agriculture.

En résumé la plupart des sous-produits de la vigne et du vin constituent des éléments précieux pour accroître notre potentiel de guerre. Ils ne sont pas ou sont mal utilisés au détriment de notre Économie viticole et de la défense nationale. Il faudrait coordonner les efforts sporadiques faits dans le temps, les rationnaliser de manière à créer une industrie nationale de sous-produits de la vigne et du vin, d'ores et déjà précieuse pour nos industries de guerre, mais capable de survivre et de se développer en temps de paix.

Tel devrait être le programme d'une œnologie de guerre.

Michel FLANZY,
*Camp d'aviation d'Avord.*

## CINQUANTENAIRE DE LA LOI GRIFFE (1)

Cette proposition fit l'objet de votes favorables les 16 et 23 octobre de l'année suivante.

Mais en ce qui concerne la définition proprement dite du vin naturel, diverses propositions furent déposées à la Chambre des Députés cette fois et une telle procédure devait évidemment retarder le vote définitif de la loi qu'on ne désignait plus désormais que sous le nom de « loi Griffe ».

C'est ainsi qu'à la séance du 12 janvier 1889, M. Emile Brousse déposa un rapport sur diverses propositions de loi relatives aux fraudes dans la vente des vins. Les 23 et 26 mars suivant, MM. Jamais et Bernard-Lavergne donnèrent leurs conclusions sur un projet, celui de la réforme générale du régime des boissons, dans lequel on préconisait diverses mesures de protection des vins obtenus par la seule fermentation des raisins frais.

Cependant, le 8 avril 1889, M. Brousse devait revenir sur son premier travail et le compléter, sous la forme d'un rapport supplémentaire sur les propositions de loi dont il est question plus haut.

Encouragés par cette persévérance, les promoteurs du vote de la loi Griffe par la Chambre firent, le 12 juillet suivant, déclarer d'urgence un tel vote, cependant qu'en présence de plusieurs textes visant au même but, on décidait, dès le lendemain, de fusionner en un seul divers projets en présence, notamment les projets Griffe et Brousse.

C'est ainsi que le 13 juillet 1889 s'ouvrit à la Chambre des Députés la discussion qui devait d'ailleurs aboutir au vote définitif de la loi en préparation.

Mais, avant d'en arriver là, la proposition de loi en question fit l'objet d'un certain nombre d'interventions dont nous devons évoquer les plus marquantes, puisque aussi bien il s'agit là d'une séance décisive pour le succès de la proposition de loi dont la paternité revenait — et ce point n'a jamais été mis en discussion — de plein droit au sénateur de l'Hérault.

Ces interventions mirent aux prises les partisans et les adversaires de la réglementation projetée, car si paradoxal que cela paraisse, de nos jours, il y avait à cette époque non des défenseurs de la fraude ou des contempteurs de la qualité, mais des adversaires d'un système qui allait porter un coup terrible à un produit qui s'était pratiquement substitué au vin pendant et depuis l'épidémie phylloxérique, le vin de raisins secs.

La discussion figurant à l'ordre du jour de cette séance portait :

1° Sur la proposition de loi, adoptée par le Sénat, ayant pour objet d'indiquer au consommateur la nature du produit livré à la consommation sous le nom de vin et de prévenir les fraudes dans la vente de ce produit :

(1) Voir *Revue* nos 2.364-2.365, page 293.

2° Sur la proposition de loi de MM. Emile Brousse et Vilar sur les imitations de vins.

Elle s'engagea par l'intervention de M. Adolphe Turrel. Ce dernier, après avoir annoncé qu'il serait bref, se défendit d'être partisan d'une improvisation hâtive au sujet de propositions qui, de toute évidence, nécessitaient de larges débats en raison de la nouveauté et de la spécialité des sujets abordés. Mais il était aussi convaincu de l'impérieuse obligation dans laquelle tout le monde se trouvait d'aboutir vite en prévision surtout de la clôture prochaine de la session parlementaire.

M. Turrel avança alors que le projet en discussion n'était que la solution partielle d'une question extrêmement grave, puisqu'elle se rattache à la lutte contre toutes tromperies sur la qualité des marchandises et la falsification des denrées alimentaires, en particulier, du vin. Après avoir évoqué la situation du marché des vins qui se ressentait de la mauvaise qualité des produits offerts aux consommateurs, celle du commerce honnête des vins naturels et surtout celle produite par une gêne nouvelle amenée par la mévente des vins dans le Midi, il préconisa la nécessité d'imposer tant au producteur qu'au commerçant un ensemble de mesures ayant pour effet d'obvier à ces divers inconvénients, par l'établissement d'une sorte *d'état civil* du vin permettant d'aboutir à la mise en vente d'un produit honnête et loyal.

Après lui, M. Millerand vint développer ses idées personnelles sur le projet qui mettait en quelque sorte à l'index tous produits vineux qui, sous un nom ou sous un autre, encombraient de plus en plus le marché et qui devaient désormais, pour être admis à circuler, être munis d'une étiquette « comme on hisse un drapeau jaune sur certains lieux pestiférés » (1).

Il devait donc s'élever contre le régime de rigueur que l'on se proposait d'instituer à l'égard des vins de raisins secs, sous prétexte que ces derniers pouvaient être légitimement considérés comme du vin, donc vendus comme tels. Sans doute, lesdits produits n'étaient pas à l'abri des falsifications, mais il convenait, selon lui, d'agir avec prudence sous peine de frapper directement ou indirectement, mais d'une façon très sensible, une industrie licite qui s'était créée parce qu'à une certaine époque le produit du vignoble français ne suffisait pas pour les besoins de la consommation. L'orateur prouvait que dans le même temps où cette production atteignait 2.555.000 hectolitres (en 1888), le prix du vin naturel augmentait, ce qui excluait toute relation entre la diminution du prix de l'hectolitre de vin frais et l'augmentation de la production de vins de raisins secs. Et il en tirait cette conclusion que l'industrie menacée ne causait véritablement aucun tort à la viticulture.

Pour défendre la cause de ces vins de raisins secs lesquels allaient faire l'objet, pour la première fois, d'une réglementation rigoureuse, l'habile parlementaire invoqua maints témoignages d'autorités scientifiques ou autres d'après lesquels il était notamment impossible de découvrir, à l'analyse, une différence quelconque entre les vins naturels et ceux qui auraient été coupés de vins de raisins secs. Il ne serait d'ailleurs pas commode de se livrer à un

(1) Voir débats parlementaires, Chambre des Députés, séance du 12 juillet 1889, p. 1937.

pareil contrôle lequel imposerait une importante réquisition de personnel spécialisé. De son côté, le Syndicat du commerce en gros des vins qui comptait à l'époque 79 syndicats adhérents et représentait 62 départements, reprenant un vœu exprimé par le Syndicat de la Seine le 30 novembre précédent, estimait qu'il convenait de repousser la loi Griffe jusqu'à ce que des moyens pratiques permettant de constater les différences existant entre les vins de raisins frais et les vins de raisins secs et autres, soient bien établis.

M. Millerand devait aussi citer le cas du Comité central des Chambres syndicales de France qui intervint en la matière, dans un but d'intérêt général, proclamant que la loi Griffe ne pouvait être mise à exécution à cause des difficultés que son application engendrait et parce qu'elle constituait une mesure vexatoire risquant d'entraver la rapidité des transactions commerciales.

D'autres orateurs vinrent ensuite affirmer que le projet en discussion était inutile attendu que les tribunaux étaient suffisamment armés par l'art. 423 du Code pénal et par la loi de 1851 pour punir toutes fraudes possibles sur la nature ou sur la composition des vins. D'ailleurs, faisaient-ils observer, « les abus disparaîtront par la force des choses dans un avenir peu éloigné, à l'époque où par le fait de la reconstitution des vignobles, la production de vin naturel sera redevenue ce qu'elle était avant l'apparition du phylloxéra et des autres maladies de la vigne ».

Mais après ce long réquisitoire, on ne devait pas tarder à apprécier les mérites d'un plaidoyer dû au rapporteur de la proposition de loi qui avait été jusque-là si malmenée. Ce rapporteur, M. Emile Brousse, se permit tout d'abord de répondre à M. Millerand au nom des petits vignerons des Pyrénées-Orientales et des autres départements et il trouva, pour le faire, des arguments persuasifs en déclarant notamment qu'après le phylloxéra, le mildiou et tous les autres fléaux, les viticulteurs devaient encore se résigner à voir tous les ans une grande partie de leur récolte demeurer en cave, « à cause de la libre fabrication d'énormes quantités de vin falsifié » (1).

Il s'éleva ensuite contre le fait qu'on tient compte, pour combattre le projet Griffe, de vœux de provenances diverses, alors qu'on n'a enregistré, dans cet ordre d'idées, aucune protestation émanant de consommateurs. Et d'ailleurs, s'agit-il de porter atteinte à la liberté de fabrication des vins de raisins secs ? Nullement. On demande simplement à ces fabricants d'indiquer au consommateur la nature du liquide livré. On ne supprime pas pour autant la liberté du commerce puisqu'on désire seulement que le public soit fixé sur la qualité de la marchandise vendue. Et, en ce qui concerne le vin naturel ou le vin de vendange, le consommateur sera ainsi fixé par l'absence d'étiquette sur les récipients contenant un tel vin. D'ailleurs, l'opposition du vin naturel aux autres boissons vendues jusque-là sous le même nom, prend son véritable sens quand on applique au dit vin la définition qu'en a justement donnée l'Académie de Médecine, dans sa séance du 27 juillet 1886, et d'après laquelle « le vin n'est pas une simple dissolution d'alcool plus ou moins concentrée dans de l'eau ; c'est un aliment. Il l'est surtout par les acides, les sels qu'il contient,

(1) M. E. Brousse, séance de la Chambre des Députés du 13 juillet 1889.

les phosphates, etc... L'alcool qu'il contient peut procurer une excitation plus ou moins passagère, mais ce qui fait du vin un aliment, c'est que les substances précitées, une fois ingérées, s'assimilent et entrent dans la constitution du corps humain. »

Et M. Brousse de faire remarquer que, si les vins artificiels présentent en quantités variables certains de ces éléments, ils ne présentent pas à la fois tous les éléments constitutifs du vin, la main de l'industriel le plus habile ne peut y verser ceux qui viennent directement de la nature. C'est pourquoi, ajoutait-il, la loi Griffe est une loi d'hygiène.

Enfin, il n'est pas question, affirmait l'éloquent rapporteur, d'empêcher quiconque de faire du vin de raisins secs, mais c'est à condition de le vendre comme tel.

Après lui, un autre orateur sympathique à la proposition de loi, M. Émile Jamais, fit observer que la loi Griffe n'aurait nullement le caractère fiscal qu'on lui prêtait par avance et qu'elle n'aurait pas pour effet d'accroître ou d'aggraver le droit d'exercice dont l'Administration des Contributions Indirectes est armée vis-à-vis du commerce des liquides. Elle ne visait seulement que les rapports du vendeur et de l'acheteur.

Toutefois, ceci ne devait pas empêcher de défendre contre la fraude non seulement le producteur et le consommateur, mais aussi le commerçant honnête, celui qui ne veut pas livrer les produits falsifiés et qui se trouverait sans cela victime de la concurrence déloyale à lui faite par un commerçant moins scrupuleux.

De plus, ajoutait M. Jamais, la nécessité de ne plus confondre désormais les vins de raisins secs avec les vins de vendange a aussi inspiré le promoteur de la loi en cause, laquelle repose d'ailleurs sur le même principe que les lois déjà votées pour d'autres produits, notamment la loi du 27 mars 1851 dont l'application avait été du reste étendue à certaines fraudes, comme celles résultant de la vente du beurre.

Et c'est ainsi que la discussion générale, vivement menée, parvint au seuil du passage à la discussion des articles du projet de loi. Cette deuxième phase que précéda une demande de scrutin, d'ailleurs adoptée, préluda par le vote direct de l'article 1er du projet, celui-là même qui donne la définition du vin (voir plus loin le texte intégral de la loi) et qui consacre le principe de la loi en précisant que « nul ne pourra expédier, vendre ou mettre en vente sous la dénomination de vin un produit autre que celui de la fermentation des raisins frais ».

La discussion reprit à propos des articles suivants, mais elle ne s'éternisa pas. Deux dispositions additionnelles déposées par MM. Peytral et Dureau de Vaulcomte ne furent pas adoptées et une demande de scrutin ne fut pas davantage retenue cependant que M. Doumer retirait l'amendement qu'il avait présenté.

Finalement, la Chambre adopta l'ensemble du projet par 466 voix contre 35.

Ce projet devint la loi Griffe dont il importe maintenant de donner le contexte :

ARTICLE PREMIER. — Nul ne pourra expédier, vendre ou mettre en vente

sous la dénomination de *vin* un produit autre que celui de la fermentation des raisins frais.

ART. 2. — Le produit de la fermentation des marcs de raisins frais avec addition de sucre et d'eau, le mélange de ce produit avec le vin, dans quelque proportion que ce soit, ne pourra être expédié, vendu ou mis en vente que sous le nom de *vin de sucre*.

ART. 3. — Le produit de la fermentation des raisins secs avec de l'eau ne pourra être expédié, vendu ou mis en vente que sous la dénomination de vin de raisins secs, il en sera de même du mélange de ce produit, quelles qu'en soient les proportions, avec du vin.

ART. 4. — Les fûts ou récipients contenant des vins de sucre ou des vins de raisins secs devront porter en gros caractères : « vins de sucre, vins de raisins secs ». Les livres, factures, lettres de voiture, connaissements, devront contenir les mêmes indications, suivant la nature du produit livré.

ART. 5. — Les titres de mouvement accompagnant les expéditions de vins, vins de sucre, vins de raisins secs, devront être de couleurs spéciales.

Un arrêté ministériel réglera les détails d'application de cette disposition.

ART. 6. — En cas de contravention aux articles ci-dessus, les délinquants seront punis d'une amende de 25 francs à 500 francs et d'un emprisonnement de dix jours à trois mois. L'article 463 du Code pénal sera applicable.

En cas de récidive, la peine de l'emprisonnement sera toujours prononcée.

Les tribunaux pourront ordonner, suivant la gravité des cas, l'impression dans les journaux et l'affichage, aux lieux qu'ils indiqueront, des jugements de condamnation, aux frais du condamné.

ART. 7. — Toute addition au vin, au vin de sucre, au vin de raisins secs, soit au moment de la fermentation, soit après, du produit de la fermentation ou de la distillation des figues, caroubes, fleurs de mowra, clochettes, riz, orge et autres matières sucrées, constitue la falsification de denrées alimentaires prévue par la loi du 27 mars 1851.

Les dispositions de cette loi sont applicables à ceux qui falsifient, détiennent, vendent ou mettent en vente la denrée alimentaire sachant qu'elle est falsifiée.

La denrée alimentaire falsifiée sera confisquée par application de l'article 5 de ladite loi.

Ainsi qu'on peut le voir, la loi Griffe ne se borne pas à définir le vin. Elle précise les conditions de fabrication, de vente et d'emploi de certains succédanés qui concurrençaient jusque-là sur le marché, le vin naturel. Il en est ainsi des vins de sucre et des vins de raisins secs. En outre, l'article 4 de ladite loi impose aux expéditeurs l'obligation de mentionner sur les récipients contenant de tels produits la dénomination sous laquelle ces derniers doivent être mis en vente, la même indication devant figurer sur les livres, factures, lettres de voiture et connaissement. Quant aux titres de mouvement servant à accompagner lesdits produits, ils devront être de couleur spéciale.

Enfin, cette loi prévoit des pénalités assez sévères destinées à sanctionner les infractions qui seront commises.

L'ensemble constituait donc un tout complet et réalisait au moment où il est intervenu les aspirations des promoteurs de la loi.

### V. — Textes postérieurs a la loi Griffe

Cependant, des textes ultérieurs devaient nécessairement intervenir en vue de perfectionner l'œuvre entreprise, mais ils peuvent être tous considérés comme des prolongements ou des applications du texte initial qui est toujours pris pour point de départ.

Parallèlement, les autres produits alimentaires faisaient l'objet, à leur tour, de définitions ainsi qu'on le verra plus loin.

*A.* — En ce qui concerne les vins, il convient de citer la loi du 26 juillet 1890 concernant la fabrication et l'imposition des vins de raisins secs, celle du 11 juillet 1891, dite loi Brousse qui interdit le surplâtrage, et celle du 24 juillet 1894 relative au vinage et au mouillage des vins.

Revenant aux vins artificiels, la loi Turrel du 6 avril 1897 réglemente à nouveau leur fabrication, leur circulation, et leur vente. Puis, en ce qui concerne l'emploi du sucre, les lois des 28 janvier et 31 mars 1903 prescrivent les formalités à accomplir en l'occurrence.

En 1904, une loi du 18 juillet institue les attestations qui doivent accompagner les envois de vins de plus de 20 hectolitres et interdit à Paris la préparation de boissons fermentées autres que la bière.

L'année suivante, la loi du 6 août complète la réglementation du sucrage.

En 1907, deux textes importants interviennent dont l'un, la loi du 29 juin, institue la *déclaration de récolte* et prévient les abus du sucrage tandis que l'autre, la loi du 15 juillet, accentue la sévérité de la réglementation en matière de mouillage des vins.

La même année, le 3 septembre, un décret portant réglementation d'administration publique pour l'application de la loi du 1er août 1905 dont il sera question plus loin, rappelle la définition du vin et caractérise les manipulations dont cette boisson peut faire l'objet. Ce décret devait être modifié à plusieurs reprises, notamment en 1913, en 1921 et en 1934.

Par la suite, quelques textes ont été pris qui se rattachent directement à ceux qu'on vient de citer. En premier lieu, le décret du 19 août 1921 vient, dans son article 1er, compléter la définition du vin en précisant qu' « aucune boisson ne peut être détenue ou transportée en vue de la vente ou vendue sous le nom de *vin* » que si elle provient exclusivement de la fermentation du raisin frais *ou du jus de raisin frais*. (Ce dernier membre de phrase, en italique, est ajouté par ledit décret.)

Les autres dispositions, aussi importantes, de ce décret portent sur la dénomination de « vin doux », sur les vins qui ne peuvent être considérés comme vins propres à la consommation et sur les diverses manipulations autorisées ou non dont ils peuvent faire l'objet.

Cet important décret devait être modifié par ceux des 15 août 1925, 9 septembre 1934 et 28 juin 1938.

Entre temps, intervenait la grande loi du 1er janvier 1930 qui classe les vins en quatre catégories (vins de pays, vins de coupage, vins à appellation

d'origine et vins importés) et prépare l'avènement du statut viticole actuel.

*B.* — En ce qui concerne les autres produits ou boissons alimentaires, la loi Griffe devait aussi inspirer le législateur ou les Pouvoirs Publics en ce qui concerne les sérums thérapeutiques (loi du 25 avril 1895), les beurres (loi du 16 avril 1897), la saccharine (loi du 30 mars 1902), les sucres (loi des 28 janvier et 31 mars 1903).

Mais c'est surtout en vertu de la loi du 1er août 1905 (dont le projet avait été déposé au Sénat, le 6 avril 1890, par Méline) que de nombreuses définitions devaient être données à la plupart des boissons hygiéniques ou considérées comme telles — à l'exclusion naturellement du vin, puisque le nécessaire avait été fait pour ce dernier, dès 1889. Ces définitions (1) résultaient de l'application de l'article 11 de la loi de 1905 complété par la loi du 5 août 1908.

A l'étranger, les répercussions directes ou indirectes de la loi Griffe ne furent pas moins évidentes et divers textes intervinrent dans le même objet en Italie (loi nº 356 du 19 juillet 1894), aux Etats-Unis (Pure Food Bill. du 29 juin 1906), en Suisse (loi du 8 décembre 1905), etc.

Enfin, le premier Congrès international pour la répression des fraudes alimentaires et pharmaceutiques tenu à Genève en 1908 s'attacha à définir les aliments purs et à montrer la valeur d'une telle innovation. La France y était représentée par une importante délégation et y prit une part prépondérante grâce aux interventions de MM. Roux, chef du Service de la Répression des fraudes, et Bordas, directeur des Laboratoires du Ministère des Finances.

## Conclusion

La présentation qui vient d'être faite de la loi Griffe montre toute la valeur d'un tel texte qui marque une date importante dans nos annales législatives. Jusqu'en 1889, quelques lois d'une portée très générale permettaient certes de réprimer les fraudes alimentaires; mais en ce qui concerne les boissons et le vin, en particulier, aucune disposition légale précise ne pouvait être invoquée. Il en fut autrement après le vote de la loi Griffe qui devait imprimer une orientation nouvelle à la politique de la qualité, laquelle ne tarde pas à se dégager nettement par la suite.

Si des textes sont intervenus plus tard pour la réglementation économique de la quantité et des prix, on peut dire que du seul point de vue de la qualité, la loi Griffe a tracé les voies d'un assainissement définitif du marché viticole.

C'est à ce titre, principalement, qu'il convenait de rappeler son économie générale et de montrer son importance exceptionnelle, eu égard aux avantages de tout ordre qu'elle a dispensés tant aux producteurs qu'aux consommateurs et au commerce honnête.

Alfred Hot.

(1) Elles devaient porter sur les graisses et huiles (D. du 11 3-1903), liqueurs et sirops (D. du 28-7-1908), les vinaigres (D. du 28-7-1908), la bière (D. 28-7-1908), les cidres et poirés (D. 28-7-1908), l'hyuromel (D. 2-5-1911), les eaux-de-vie (D. 19-8-1921) et les eaux minérales (D. 12-1-1922).

## LA MOSAIQUE DE LA VIGNE, MALADIE A VIRUS

Voici comment Kenneth Smith (1), dans son *Traité des maladies à virus des plantes*, décrit, d'après Stranak, ce qui est connu de la Mosaïque de la vigne, maladie contagieuse à laquelle nous avons fait allusion dans notre note du 21 septembre (v. page 263).

Synonymes : *Vitis virus* 1 *Stranak:* Virus de la Mosaïque de la vigne, peut-être aussi Roncet, Court-Noué, Rougeau, Reisigkrankheit, etc., etc...

*Le virus et sa transmission.* — Il est possible que des recherches ultérieures prouvent que plusieurs virus interviennent dans la production de la Mosaïque de la vigne, mais, pour le moment les faits acquis ne permettent pas une telle conclusion.

D'après Stranak, le virus est facilement transmis par inoculation de la sève ; il est donc transporté par le greffoir et la serpette. Il constate que l'insecte vecteur est la cochenille *Lecanium corni* et quelques espèces indéterminées de pucerons. On ne donne pas de renseignements sur les propriétés du virus.

*Maladies causées par Vitis virus* 1, *chez les Ampélidacées, sur Vitis vinifera L., sur la vigne* (2). — La coloration en Mosaïque causée par le virus sur la vigne est de caractère très variable. Dans certaines formes, les nervures sont ou partiellement ou complètement piquetées de jaune sur le fond vert sombre de la feuille ; la panachure peut consister en taches très nombreuses, petites et jaunes, ou, alternativement, de plages étendues et décolorées entremêlées de surfaces vert brillant. Dans d'autres cas, les feuilles peuvent être entièrement jaunes ou presque blanches, sans panachures. Certains cépages présentent une déformation profonde des feuilles qui sont crispées entre les nervures principales. Beaucoup des souches atteintes révèlent un développement très faible.

On signale l'existence de virus transmis sans qu'il y ait de symptômes apparents, pour certains cépages, le Riesling blanc, par exemple.

*Pathologie histologique.* — Chez les plantes gravement atteintes, les cordons qui ont été décrits en premier lieu par Petri pour la maladie du « Roncet » peuvent être facilement observés. Ce sont des formations endocellulaires d'une nature identique à celle des membranes cellulaires qui forment des cordons rigides traversant les cellules dans une direction donnée. Ces formations se produisent d'abord dans le cambium, puis dans le bois et dans l'écorce.

Les chloroplastes sont attaqués d'une manière caractéristique, d'abord dans le tissu palissadique. Dans le cas d'infection grave, les granules de chlorophylle remplissent les éléments conducteurs. Stranak affirme que l'on peut mettre en évidence de nombreux petites granules dans les chloroplastes désagrégés, dans le cytoplasme et même dans les noyaux des plantes malades. Ces granules varient de 1 à 3 μ de dimension.

(1) *Text book of Plant virus diseases*, London, 1937. J. et A. Churchill Ltd, 104, Gloucester

(2) La mosaïque à virus de la vigne, 1931. XI[e] Congrès international de pathologie comparée, Paris.

*Distribution géographique.* — La Mosaïque de la vigne est probablement répandue presque partout ; elle semble apparaître partout où la vigne est cultivée. On l'a signalée en France, en Italie, en Bulgarie et en Tchécoslovaquie.

*Traitement.* — On n'a pas encore découvert de méthode de lutte vraiment efficace contre la Mosaïque et l'on ne peut faire que des recommandations d'ordre général. Toutes les vignes, peu ou gravement atteintes, doivent être arrachées et détruites, avec leurs racines. On emploiera un bon insecticide pour la destruction des insectes vecteurs possibles et les greffoirs seront stérilisés chaque fois avant de les employer pour des vignes saines.

P. M. et L. S.

# ACTUALITÉS

R. C. : Chronique viticole méridionale
Etienne HENRIOT : Nouvelles de Champagne
Bibliographie : Le vin de France

## Chronique viticole méridionale

*Narbonne, le 14 décembre.*

Nous voici à une semaine de la réunion de la Commission Interministérielle de la Viticulture. Ce « Parlement de la Viticulture » tiendra son habituelle session de décembre jeudi et vendredi prochains pour délibérer sur des questions particulièrement importantes cette année, et prendre des responsabilités probablement plus graves que par le passé.

Si, en effet, nous nous sommes déjà trouvés devant des récoltes aussi ou même plus importantes que celle de 1939, c'est la première fois — et il faut bien espérer que ce sera la dernière — que le statut viticole affronte l'épreuve de la guerre, avec tous les bouleversements qu'elle apporte dans les données sur lesquelles on a l'habitude de tabler. On peut donc craindre qu'il en résulte un peu d'incertitude, non pas dans la nature des décisions à prendre, mais dans le dosage des mesures à adopter. La plus grande prudence devra donc présider aux délibérations pour atténuer dans toute la mesure du possible, les conséquences qu'une situation exceptionnelle peut avoir sur le marché des vins.

La situation est exceptionnelle, en effet, à tous les points de vue, et tout d'abord en ce qui concerne la récolte elle-même. Et on nous permettra, à ce sujet, de dissiper un malentendu qui a donné lieu ces jours derniers à de fâcheuses appréciations.

On s'est étonné, à plusieurs reprises, de la contradiction apparente que la fermeté actuelle des cours forme avec le volume de la récolte. Or, ce volume ne signifie rien par lui-même ; c'est la partie utilisable de la récolte qu'il convient de considérer, c'est-à-dire celle qu'on pourra envoyer à la consommation, après que tous les vins déficients, soit par le degré, soit pour toute autre raison auront été éliminés par la distillation. Et si l'on examine la consistance de la récolte 1939, on s'aperçoit facilement que, dans un total impressionnant, le volume utile des vins consommables n'est pas plus important qu'en année normale. Nous avons de grosses disponibilités, mais nous n'avons pas trop de vin à boire. Rien d'étonnant, dans ces conditions, à ce que les prix des vins convenables soient fermement orientés, tout en restant, en valeur-or, très inférieurs à ceux de toutes les choses qui concourent à la formation du prix de revient. On peut donc juger de la nature tendancieuse des appréciations auxquelles nous faisions allusion plus haut.

En ce qui concerne plus particulièrement nos quatre départements méridionaux, l'excédent total de récolte par rapport à l'an dernier est fort modeste. L'ensemble des déclarations de récolte atteint 29.800.000 hectos, dont 14.720.000 pour l'Hérault, 6.750.000 pour l'Aude, 5.500.000 pour le Gard et 2.930.000 pour les Pyrénées-Orientales. L'an dernier, la déclaration globale s'élevait à 27.400.000 hectos. L'augmentation est donc inférieure à 10 p. 100 et on ne saurait accuser le Midi d'être la cause de la surproduction. Il en supportera cependant, presque seul dans la Métropole, toutes les conséquences.

Le préjudice sera d'autant plus grand que la proportion des vins qui pourront être vendus sur le marché de la consommation est moins élevé en raison des conditions météorologiques particulières de l'année.

Nous avons déjà commenté les efforts accomplis, dans notre région notamment, pour que cet assainissement soit effectif, par l'envoi à la chaudière des vins de petits degrés. Le mouvement s'est poursuivi ces jours derniers et on a enregistré d'assez nombreux achats, pour les transferts, sur la base de 13 francs le degré. Ces affaires, sans lesquelles des communes entières n'auraient tiré de leur vin qu'un prix de misère, ont attiré l'attention de quelques esprits inquiets qui y ont vu une prime au mouillage et ont tout simplement proposé de supprimer l'avantage appréciable que représente, pour les acheteurs de petits vins, la faculté de se débloquer jusqu'à concurrence du nombre d'hectolitres achetés. Une réaction énergique des associations viticoles a rapidement mis les choses au point en étouffant dans l'œuf une doctrine dont l'application aurait été très préjudiciable à l'assainissement du marché.

Nous avons été enfin avertis officiellement par le décret du 6 décembre de la décision qui reporte au 31 décembre la date limite du paiement des alcools de prestations au prix fort. Ce même décret a donné satisfaction à la requête des coopératives de distillation, qui demandaient qu'on leur accorde un délai supplémentaire égal à celui pendant lequel leur outillage était immobilisé par la distillation des marcs.

En principe, donc, la distillerie a encore une quinzaine devant elle pour travailler à plein rendement. Il est douteux que ce court délai soit suffisant pour absorber tout ce que refusera la consommation et les chaudières devront

rester allumées encore quelque temps après le 1er janvier. La question se pose déjà, dans les milieux intéressés, de savoir quelle sera, après cette date, la tournure des marchés des petits vins et des alcools de transfert, dont les prix dépendent, au moins en partie, de ceux payés par la Régie commerciale. Certains entrevoient une possibilité de fléchissement, alors que les autres rappellent que l'an dernier, aucune baisse ne s'est produite à l'expiration du délai de paiement des alcools au prix fort.

La libération de la seconde tranche comporte, pour certains, une autre signification. Elle indique évidemment que le point de départ du blocage ne sera pas abaissé au-dessous de 200 hectos, puisque, dès maintenant, tous les producteurs qui atteignent ce chiffre peuvent mettre leur récolte entière sur le marché. Peut-on en déduire que les nécessités de l'assainissement seront moins sévères qu'on l'avait cru un instant ? C'est bien possible, d'autant plus que certaines déclarations administratives représentent la suspension de la limite de l'incidence individuelle du blocage comme une mesure destinée uniquement à atteindre quelques gros rendements, obtenus exceptionnellement cette année aux dépens du degré.

A propos de degré, les milieux compétents considèrent qu'il sera difficile de ne pas abaisser d'une demi-unité le degré minimum des vins de 1939, comme on l'avait fait pour ceux de 1938, les circonstances étant, cette année, au moins aussi impérieuses. Des vignerons demandent que cette mesure ait pour corollaire l'abaissement correspondant du degré des vins de coupage de 9°5 à 9°. La chose sera peut-être plus délicate car elle rencontrera de l'opposition. Proposera-t-on alors, vu la difficulté de trouver les quantités suffisantes de vins à hauts degrés pour obtenir des coupages à 9°5, d'autoriser l'expédition des vins de pays hors du département de production, à partir de 8°5 au lieu de 9° ? Les promoteurs de cette mesure estiment qu'elle conserverait un nombre important de consommateurs qui seraient rebutés par le prix obligatoirement plus élevé des vins de coupage.

Cette difficulté d'approvisionnement en vins de degrés convenables va se trouver accrue du fait que l'Intendance va immobiliser, pour son usage exclusif, une proportion de 20 p. 100 des vins de 8°5 à 10° récoltés par les producteurs de plus de 400 hectos. Nous avions prévu cette mesure en raison de l'impossibilité dans laquelle était placée l'Intendance de trouver un vendeur. Des appels pressants ont été adressés ces jours-ci aux vignerons par les groupements viticoles pour les engager à faciliter les approvisionnements de l'armée. Par ailleurs, il semble aussi que les démarches entreprises par les mêmes associations pour que tout le fardeau de cette nouvelle charge ne retombe pas exclusivement sur le Midi ont été prises en considération et que l'Intendance s'adressera également à d'autres régions favorisées cette année par une abondante production.

Ces achats de l'Intendance, à des cours très inférieurs à ceux pratiqués par le Commerce auront-ils quelque influence sur le marché libre ? D'aucuns y voient un élément de modération. Jusqu'à présent, cependant, il n'apparaît pas que la tendance en ait été tant soit peu modifiée. On peut même envisager que cette ponction, en réduisant les disponibilités contribuera à consolider

la fermeté, laquelle ne doit pas cependant avoir pour conséquence de porter les cours à des niveaux inaccessibles à la consommation.

D'ailleurs, on est en droit de se demander sur quoi va pouvoir s'exercer, au cours de la campagne, l'activité du commerce méridional. En année normale, il expédiait en moyenne 20 ou 22 millions d'hectos. Une fois mis à part le blocage, les vins non bloqués impropres à la consommation et les achats de l'Intendance, que va-t-il lui rester ? On peut craindre qu'il ne soit obligé, faute de marchandise, de réduire ses affaires à un rythme dangereux pour le présent et l'avenir et par répercussion pour la viticulture elle-même.

Mais on ne peut guère, dans ce domaine, que se livrer à des hypothèses qui subiront l'épreuve du temps. Pour le moment, on doit constater que la huitaine écoulée a été marquée par un afflux régulier de demandes intéressant toutes les catégories de vin avec une préférence évidente pour les vins à hauts degrés. On signale pourtant, en dernière heure, un peu moins d'empressement de la part de certains acheteurs, dont les possibilités de récupération à la vente sont des plus limitées.

Toute la cote a enregistré de nouveaux progrès, les cours des petits vins étant moins insensibles qu'auparavant à l'attraction des degrés supérieurs.

Les vins de 8°5 ont été traités sur la base de 126 francs l'hecto dans le Carcassonnais, de 128 à 130 francs en Roussillon et de 128 à 135 francs dans la région de Béziers.

Des vins de 9° ont été vendus à 144 et 147 francs à Narbonne, 145 et 146 fr. dans le Biterrois et à 152 et 153 francs dans le Gard. Des 9°2 ont atteint 154 fr. 50 en Roussillon.

Des 9°5 se sont payés de 155 à 162 francs dans l'Hérault, de 160 à 165 francs dans les Corbières, 166 francs dans le Gard ; des 9°7 ont fait 166 francs près Béziers et des 9°6 170 francs dans le Minervois.

En vins de 10°, l'échelle des prix est très étendue. On a en effet couramment payé 180 francs dans l'Aude et l'Hérault. Des détenteurs ont refusé 185 francs dans la Corbière maritime. En Roussillon, il s'est traité des lots de belle qualité à 192 et 194 francs alors qu'on est monté jusqu'à 200 francs dans les bonnes coopératives des Cévennes.

Quelques caves de 11°, dans les Corbières et le Roussillon, se sont traitées à 218, 223, 225 et 225 francs et un lot de 12° a été enlevé à 264 francs.

Dans les régions des vins blancs de l'Hérault, des ventes se sont conclues de 175 à 180 francs pour des 10°, de 190 à 200 francs pour des 10°5 et à 200 francs pour des 11°.

*Narbonne, le 22 décembre.*

La huitaine écoulée a été marquée par des pluies abondantes et prolongées qui ont détrempé le sol et rendu à peu près impossible toute activité culturale au vignoble. Les canaux et les rivières ont grossi et roulé des eaux jaunes chargées du limon ferrugineux des Corbières, mais il n'y a pas eu d'inondations. La terre emmagasine des réserves d'eau qui pourront être utiles à la vigne quand viendra l'époque de la végétation.

Si l'attention du vigneron est peu accaparée par ce qui se passe au vignoble, les événements touchant l'écoulement de la récolte et la situation du marché des vins ont, au contraire, été très vivement commentés.

Le principal a été la main-mise de l'Intendance militaire sur une partie de cette récolte. Dans notre dernière chronique, nous avions donné les renseignements un peu succincts que l'on connaissait alors à ce sujet, et qui ont été complétés depuis par de nouvelles instructions. A noter dès l'abord que cette affaire soulève déjà, et soulèvera encore bien plus par la suite, des difficultés peu communes.

En principe, l'Intendance immobilise dans les chais des vignerons 20 p. 100 des récoltes supérieures à 400 hectolitres, ce chiffre s'entendant de la récolte globale.

Et voilà déjà un premier point d'interrogation : l'Intendance limite en même temps ses opérations aux vins de 8°5 à 9°5. Il est bien probable qu'elle les commencera à 8°, en conséquence de la décision de la Commission Interministérielle et qu'elle sera obligée de monter jusqu'à 10° ou 10°5. Qu'adviendra-t-il alors des vins de 11 et 12° qui sont également soumis à l'immobilisation et qui constituent, dans certains coteaux, la totalité de la récolte ?

Même question pour les vignerons ayant vendu leur récolte en raisins. Va-t-on les obliger à acheter, sur le marché libre, des vins qu'ils revendront ensuite avec perte à l'Intendance.

Une foule d'autres questions se présente à l'esprit. Que deviendront les marchés sur tranche, les acomptes versés... et dépensés ? En ce qui concerne les premiers, l'opinion générale admet qu'ils seront résiliés jusqu'à due concurrence de la quantité retenue par l'Intendance. Quant aux acomptes, les avis sont fort partagés.

On n'a pas été sans souligner l'injustice d'une des dispositions des instructions officielles, qui met à la charge de l'ensemble des vignerons assujettis, dans une commune, les quantités qui ne seraient pas livrées par les producteurs « défaillants ».

On pourrait continuer longtemps ainsi, mais il importe de signaler la pénible impression produite dans nos milieux viticoles, non pas tant par la réquisition elle-même que par les inégalités nombreuses auxquelles elle donne lieu.

Il faut bien préciser, en effet, que le vigneron ne proteste pas contre le sacrifice, si lourd soit-il, mais il ne comprend pas que dans cette affaire, ce sacrifice soit, une fois de plus, imposé à la région méridionale seule, et à l'intérieur de cette région à une minorité.

Pourquoi, se demande-t-il, les vignerons des autres régions échappent-ils à la loi commune ? Ils ont pourtant été, cette année, particulièrement favorisés sous le rapport de l'abondance, alors que la récolte méridionale est simplement normale, celle de l'an dernier ayant été fortement déficitaire par suite des gelées de printemps.

Par ailleurs, en réservant ce sacrifice supplémentaire au Midi, on aggrave singulièrement la situation d'une région qui supporte déjà quelque 75 p. 100 de la charge du blocage imposé à la Métropole. On arrive très vite à des pourcentages qu'une très haute personnalité a justement qualifiés de «spoliateurs».

Enfin, on oublie que les producteurs de plus de 400 hectolitres ne totalisent même pas la moitié de la récolte méridionale. Si l'on met de côté les vins impropres à la consommation et les degrés élevés, on arrive à cette conclusion que ces vignerons devront subir des prélèvements vraiment exorbitants sans que, pour cela, on parvienne à rassembler les quantités nécessaires.

Il faudra donc, de mauvais gré, ou sous la pression des faits, que l'Administration militaire étende ses prospections hors des quatre départements méridionaux si elle ne veut pas se trouver très vite dans l'impossibilité de remplir sa mission.

Toujours sur le même sujet, la question a été posée de savoir si les vins warrantés seraient acceptés par l'Intendance. La réponse avait d'abord été négative, ce qui paraissait un non-sens, puis on s'est décidé à s'adresser également à ces vins. L'Intendance, au lieu de les payer au producteur, en verse le montant à l'établissement de crédit, banque ou crédit agricole, qui a fait le prêt, à charge pour lui de rétrocéder le surplus au vigneron.

Pour terminer avec cette question de la réquisition, ajoutons que le Présisent de la Commission des Boissons est intervenu auprès du Ministre du Ravitaillement pour que cette procédure, longue et compliquée, ne soit appliquée qu'en cas de refus de livraison opposé par le vigneron, ce qui, hâtons-nous de le dire, ne se produira que tout à fait exceptionnellement.

***

Réunie les 21 et 22 décembre, la Commission Interministérielle de la Viticulture a pris d'importantes décisions en ce qui concerne l'assainissement du marché.

La récolte de 1939, que nous avions toujours considérée comme excédentaire. s'élève à 85.798.000 hectos, dont 29.700.000 pour le Midi, 38.200.000 pour les autres départements et 17.800.000 pour l'Algérie. Si l'on ajoute un stock de vins vieux qui atteignait 13.800.000 hectos au 1er septembre, on obtient un total de disponibilités (contingent tunisien non compris), de 99.598.000 hectos.

Voici la répartition de ces quantités, que la Commission a envisagée pour la campagne :

Consommation taxée : 50.000.000 d'hectos ; consommation en franchise, 16.000.000 d'hectos ; stock normal, 10.000.000 d'hectos ; stock de sécurité, 10.000.000 d'hectos. Emplois divers : 2.520.000 hectos ; distillation libre, 2.000.000 d'hectos, soit un total de 90.520.000 d'hectos.

En conséquence, elle a décidé de bloquer 12.000.000 d'hectos et d'en distiller obligatoirement 11.000.000 d'hectos.

Le blocage débute au minimum de 170 hectos de déclaration et s'élève, selon le barème suivant :

170 à 300 hectos, 12 p. 100 ; 300 à 400 hectos, 15 p. 100 ; 400 à 1.000 hectos, 18 p. 100 ; 1.000 à 3.000 hectos, 21 p. 100 ; 3.000 à 5.000 hectos, 24 p. 100 ; 5.000 à 10.000 hectos, 27 p. 100 ; 10.000 à 20.000 hectos, 30 p. 100 ; 20.000 à 50.000 hectos, 35 p. 100 ; au delà de 50.000 hectos, 40 p. 100.

Ces pourcentages sont augmentés dans les proportions suivantes, d'après le rendement à l'hectare :

40 à 60 hectos, 10 p. 100 ; 60 à 80 hectos, 20 p. 100 ; 80 à 100 hectos, 30 p. 100 ; 100 à 120 hectos, 40 p. 100 ; 120 à 145 hectos, 50 p. 100 ; 145 à 170 hectos, 65 p. 100 ; 170 à 200 hectos, 80 p. 100 ; 200 à 225 hectos, 100 p. 100 ; 225 à 250 hectos, 120 p. 100 ; au delà de 250 hectos, 150 p. 100.

De toute façon, le producteur aura toujours la libre disposition de 170 hectos ; les anciens plafonds de 33 et 50 p. 100 demeurent pour les rendements n'atteignant pas 145 hectos et sont portés à 40 et 60 p. 100 pour les rendements supérieurs à ce chiffre.

La distillation obligatoire a été décidée suivant la barème suivant :

170 à 300 hectos, 0 l. 8 d'alcool par hecto déclaré ; 300 à 400 hectos, 1 litre ; 400 à 1.000 hectos, 1 l. 3 ; 1.000 à 3.000 hectos, 1 l. 6 ; 3.000 à 5.000 hectos, 1 l. 9 ; 5.000 à 10.000 hectos, 2 l. 2 ; 10.000 à 20.000 hectos, 2 l. 5 ; 20.000 à 50.000 hectos, 2 l. 8 ; au-dessus de 50.000 hectos, 3 l. 2.

Ces quantités d'alcool subissent, pour les rendements à l'hectare, les mêmes majorations que le blocage.

Enfin, la quotité d'alcool vinique à fournir par hecto déclaré a été abaissée de 25 p. 100, ce qui donne 0 l. 58 pour notre région méridionale. Les vignerons qui n'ont pu distiller leurs marcs bénéficieront d'une réduction de 50 p. 100 de cette quotité et n'auront à livrer que 0 l. 29.

Notre prochaine chronique fera connaître les autres principales propositions de la Commission interministérielle.

***

Le marché des vins a conservé sa physionomie habituelle, que n'ont troublée ni la libération de la seconde tranche, déjà amortie, ni la réquisition, ni les décisions de la Commission interministérielle.

Les demandes des places de consommation sont demeurées actives, encore que pour plusieurs d'entre elles, on distingue un peu d'hésitation à cause des prix atteints par certaines qualités. Dans l'ensemble cependant, nous regrettons d'être obligé de constater que c'est toujours le problème des transports qui conditionne l'activité commerciale en la freinant. A noter toutefois que certaines gares ont repris un rythme plus accentué pour leurs expéditions, l'utilisation des demi-muids et des plates-formes augmentant légèrement le débit des wagons-réservoirs.

Le commerce s'est encore intéressé, et plus que jamais semble-t-il, aux vins à hauts degrés, mais on signale de divers endroits que les 8°5 à 9° ne sont plus négligés et qu'ils font l'objet d'affaires rondes. Malgré les circonstances, il s'est encore traité des caves importantes sur toutes tranches, ce qui constitue évidemment un élément de solidité pour le marché. Enfin, les transactions en petits lots à retirer de suite ont été assez nombreuses, formant un volume total appréciable. Les cotations officielles de plusieurs marchés ont consacré la bonne tenue des cours à tous les échelons de la qualité.

Les prix des 8°5 se sont établis autour de 125 francs l'hectolitre à Nîmes, de 130 à 133 francs à Béziers, de 125 à 127 francs à Narbonne, à 128 francs à Carcassonne et à Perpignan.

Les 9° ont été cotés de 145 à 150 francs à Narbonne, à 148 francs à Carcassonne et de 145 à 152 francs à Béziers.

En vins de 9°5, il s'est traité des affaires assez rondes entre 165 et 170 francs dans l'Aude et à 155, 160 et 163 francs dans le Biterrois.

Peu de transactions au-dessous de 180 francs en vins de 10°. Ce dernier prix a été atteint dans le Carcassonnais, le Narbonnais, le Roussillon et l'Hérault pour des 10° et même pour quelques dixièmes au-dessous. Par ailleurs, on a payé 185 et 190 francs dans l'Aude et jusqu'à 200 francs et plus dans le Gard.

Peu de changements au-dessus de 10° où la fermeté acquise demeure. Des 10°5 ont fait 205 francs dans les Hautes-Corbières et des 11° 220 et 225 fr., ainsi qu'en Roussillon, où l'on a payé 243 francs pour des 11°3 et 270 francs pour des 12°3.

Dans le vignoble blanc de l'Hérault, des 10° ont fait 175 et 180 francs et des 10°5 185 à 200 francs.

R. C.

## Nouvelles de Champagne

Les reproches que m'adresse M. Chappaz dans la *Revue de Viticulture* des 14-21 décembre me frappent d'étonnement.

1° Parce qu'ils méconnaissent, sans aucun doute, la dangereuse situation champenoise ;

2° Parce qu'ils qualifient d' « inexactitudes très graves » que l'auteur juge « opportun de signaler », des vérités aisément contrôlables ;

3° Parce que le niveau où il fait choir un débat sérieux (qui se situe bien au-dessus des ressentiments personnels), ne peut convenir lorsqu'il s'agit de la situation présente de la Champagne.

Selon M. Chappaz, mon opinion serait *isolée*. Selon toutes les nouvelles de Champagne, impartialement écrites, cette affirmation nie l'évidence. La *Revue des Boissons* du 29 juillet n'exagère rien de la situation que nous devons à la mirifique législation qu'il essaye de défendre. A-t-elle depuis quatre ans fait vendre une pièce de vin ? au contraire ! A-t-elle seulement empêché la situation d'empirer ? Certes non. A-t-elle favorisé la destruction de grands vins au profit de vins détestables ? Certes oui. A-t-elle engendré un trafic éhonté d'acquits ? Oui certes, encore ! Au surplus nos lecteurs ont déjà conclu. Si j'étais *isolé*, mon honorable censeur ne déploierait pas tant d'énergie à m'accabler de ses brocards.

La première « inexactitude très grave » qui m'est reprochée serait ma « critique du degré minimum » ! Il est facile de prouver que j'ai été le premier instigateur de cette mesure, la seule des réformes préconisées qui soit raisonnable !

La deuxième « inexactitude très grave » reproduit, en réalité, un « bateau » vieux de 57 ans. Il s'agit de « tailles arborescentes en bordure de route » plantées en 1883. Personne, autre que moi, ne peut revendiquer, il est vrai, de posséder ces derniers témoins des tous premiers essais de reconstitution, souvenir de mon grand-père, soutenant son directeur persécuté par toute la Champagne, qui, s'opposant à lui, niait jusqu'à l'existence du phylloxéra. Ces vestiges n'ont

certes pas été conservés par lucre, car leur conduite est ruineuse. Mais la qualité de pieds aussi vétustes est tellement supérieure aux installations nouvelles, que la loi aveugle me forcera seule à les supprimer. Il est dommage que ces documents n'aient pas été mieux utilisés, et qu'on n'ait pas daigné observer l'évolution de ces essais, suivis avec intérêt par M. Viala, mon éminent maître, si savant praticien, qui, le premier a rendu tant de services à la viticulture de Champagne.

L'histoire de ces vénérables antiquités mériterait d'être contée ; prétendre qu'elles pouvaient « faire à la Champagne une réputation qu'elle ne mérite pas » est une véritable médisance.

Abandonnant la série « des inexactitudes très graves » personnelles, la diatribe met en cause les raisons d'abstention de la « spéculation » en Champagne. Les « aléas » de placement ne sont pas plus « terribles » en Champagne qu'ailleurs. Le contraire serait même la vérité, en temps de dévaluation chronique.

Je répondrai que c'est bel et bien l'économie exagérément dirigée de nos affaires qui tarit toute idée spéculative.

Me libérant enfin de ses coups acérés, suit un plaidoyer « pro domo ». On y cherche en vain, comme dans tout ce qui est écrit sur ce sujet, l'indication de remèdes à nos maux.

Ce n'est ni une démonstration, ni un remède que d'invoquer la belle tenue et le civisme de la Commission de Châlons ; non plus, que de faire l'éloge de l'héroïsme de nos vendangeurs champenois.

Peut-on soutenir sérieusement l' « argument-force » que cette nouvelle législation a inauguré une « politique de la qualité ». En quoi, je le demande, le fait de décréter, à la vendange, quelle sera la fraction de récolte par hectare qui aura droit à l' « appellation Champagne » modifie-t-il la qualité du raisin ?

Dans certaines limites quantité et qualité vont de pair, parce que toutes deux résultent en même temps de soins vigilants et judicieux.

Si la politique actuelle continue, l'intérêt bien compris commandera de négliger les vignes et d'en cueillir les résidus de production. Cette prime à l'inculture serait un non-sens.

Parce que la Commission de Châlons vote à l'unanimité, la Champagne serait unanime à penser comme elle. La réalité est autre, et je pose en fait que cette Commission ne représente peut-être pas le quart de l'opinion champenoise.

Mon contradicteur déclare que je vis « en dehors de la Champagne » et que je n'ai pas « vécu les vendanges de 1939 ». Voilà une erreur considérable. Sa taille amusera beaucoup de lecteurs amis. S'il est, en effet, des Champenois non importés, « vignerons vigneronnant », de père et de mère champenois, j'en suis sans doute un rare spécimen, doté du lourd privilège de posséder le plus important vignoble réparti dans les grands premiers crus. Et je puis assurer que j'ai vécu et réussi exceptionnellement (je fais ici allusion au « degré ») les vendanges 1939, en ayant vaincu d'innombrables difficultés, par un labeur de jour et de nuit.

Le moment est venu de conclure.

Mon contradicteur fut un influent et adroit fonctionnaire, père du système de la taille de Chablis. Je lui rends, à ce point de vue, les hommages d'élève à professeur.

Mais mon expérience de praticien et d'agronome m'autorise à déclarer que l'étude théorique des problèmes ne rend pas compétent en matière de pratique journalière. En ce qui concerne la technique vinicole, il assume bien légèrement de redoutables responsabilités, en sabrant d'autorité, à tort et à travers, des usages très respectables et traditionnels. Par exemple lorsqu'il condamne nos vins de taille de grands crus : ou bien il ignore le parti essentiel que certaines maisons en tirent pour caractériser les petits crus ; ou bien il risque de ruiner cette branche de l'activité champenoise. (Je suis d'autant plus

libre pour en parler que ma situation ne me permet l'utilisation ni de tailles, ni de petits crus.)

Il est à craindre que ceux qui ne tiennent pas la « queue de la poêle » des difficultés journalières « tiennent mal le manche » et conduisent à des solutions ruineuses, en agissant en dictateurs.

Et alors me vient à l'esprit la réflexion qu'un approbateur spirituel et des MIEUX AVERTIS m'écrivait de Reims le 25 novembre :

« Que valent, dans le vignoble, vos affirmations doctrinales et raisonnables, quand *les passions qui le dominent* n'y répondent pas ? »

Et, faisant allusion aux mobiles de ces passions, mon correspondant cite La Rochefoucauld : « C'est l'intérêt qui commande à ces actions, aussi nécessairement que les fleuves vont à la mer. »

Avant que soient mises en évidence « ces passions dominatrices », je n'avais pas réalisé la limpidité de cet avertissement.

F. HENRIOT.

## Bibliographie : Le vin en France

M. A. Hot vient de faire paraître sous le titre : « *Le Vin en France* » une importante étude relative à la réglementation économique de la vigne et du vin. Il a pris comme point de départ la loi Griffe (14 août 1889) votée à la suite des ravages causés par le phylloxéra.

Dans une première partie M. Hot examine ce qui a trait à la *quantité :* surface plantée en vignes, volume de la récolte et volume des vins produits. C'est ainsi que la déclaration des surfaces plantées en vignes et du vin produit a été édictée par la loi du 29 juin 1907. Puis est venu le Statut viticole (4 juillet 1931) et la réglementation de l'arrachage des vignes (décret-loi du 30 juillet 1935).

Dans une seconde partie l'auteur examine comment la *qualité* a été réglementée, car si une certaine tolérance s'était manifestée à la suite du désastre causé par le phylloxéra, la nécessité s'est imposée, dès après la reconstitution, de revenir à des pratiques saines. D'où, en premier lieu, la loi Griffe, puis toute la législation qui a suivi pour aboutir au Statut du Vin et à la réglementation des vins à appellations d'origine et des vins de Champagne.

Les trois parties suivantes de l'ouvrage ont trait :

— L'une à la réglementation économique des prix ;

— L'autre à la réglementation fiscale ;

— La dernière aux casiers viticoles : l'ouvrage reproduit le rapport complet présenté en 1937, par MM. Douarche et Hot au 17e Congrès International d'Agriculture sur cette question.

Des statistiques détaillées donnent les renseignements les plus récents sur de nombreux points.

Cette étude originale et très complète est une mise au point remarquable du Problème du Vin en France.

P. E.

*Le Gérant :* F. GRISARD.

Imprimé par l'Imprimerie Alençonnaise, Maison Poulet-Malassis, Alençon (Orne) - France

# TABLE DES AUTEURS

## PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE


**Armagnac** (Dr). — La chlorose, 389.

**Astruc** (H.). — Obtention des vins ordinaires (jus de raisins fermentés) dans les colonies françaises, 49. — Vinification rationnelle, 264, 282. — Nettoyage d'un concentrateur, 271. — Obtention de vins ordinaires aux colonies, 313.

**Barbet** (E.). — Le vin aux colonies, 108. — La Vinerie : Industrialisation moderne de la vinification, 217, 275, 329.

**Blais** (Roger). — La forêt, 92.

**Bonnet** (Dr). — Vignoble de la Drôme, 309.

**Bord** (G.). — Région des grands vins blancs de Bordeaux, 164, 344.

**C.** (J.). — Vignoble de la Loire-Inférieure, 361.

**C.** (R.). — Chronique viticole méridionale (dans chaque numéro).

**Cazlot** (Pierre). — L'évolution de la valeur de la terre en France, depuis 1936, 128, 147.

**Chappaz** (G.). — Nouvelles de Champagne, 383.

**Clauzure** (F. G.). — Hygiène des tonneaux à vin, 165.

**Coupin** (A.). — La marche de la reconstitution du vignoble tunisien, 79.

**Darré** (Dr R. Walter). — Discours d'inauguration du Congrès international de la Vigne et du Vin de Bad-Kreuznach, 228.

**Desaymard** (P.). — Le monde rural dans le passé de la France, 124.

**Douarche** (Léon). — Historique des Congrès internationaux de viticulture depuis 1900, 224.

**Dufoux** (A.). — Chronique girondine, 21, 320.

**Dufoux** (C.). — Chronique beaujolaise, 185.

**Dujardin** (J.). — Olivier de Serres (1539-1619). Célébration de son quatrième centenaire, 121.

**Escudié** (Paul). — Sur les tanins, 175.

**Faber** (E.). — La marque nationale du vin luxembourgeois, 311.

**Ferrière** (J.-F. de). — Appellations contrôlées et Pédologie, 104.

**Flanzy** (Michel). — Chronique d'œnologie méridionale : tendances œnologiques, fermentation alcoolique, cuverie et appareillage, 19. — Observations sur la conservation des raisins, vie et mort du fruit isolé, action du froid sur les raisins, effets d'une atmosphère confinée ou artificielle sur les fruits, en général, et sur les raisins, la vendange et la vinification, 132. — Voyage à Buda-Pesth, 145. — Préparation de la cave et du matériel vinaire, 157. — Vinification des vins rouges, 183. — Vinifications spéciales, 206. — Observations sur le non-alcool des alcools réservés à l'État, 234. — Vendanges et alimentation en sucre, 291. — Vins nouveaux : degré minimum des vins, 305. — Appréciation des apports dans les caves coopératives, 326. — Œnologie de guerre, 381.

**Flanzy** (M.) et **Lamazou-Betbeder** (Mlle M.). — Sur la composition des eaux-de-vie de la région languedocienne, 5.

**Henriot** (Étienne). — Nouvelles de Champagne, 321, 410. — Pour l'apaisement en Champagne, 370.

**Heuckmann** (Dr W.). — La viticulture allemande et le Congrès de Bad-Kreuznach, 17.

**Hot** (Alfred). — Le code de la famille et les boissons, 169. — Du problème de la qualité, 201. — Le vin en France, 238, 412. — Cinquantenaire de la loi Griffe, 293, 391.

**Julliente** (Pierre). — La tuberculose bovine, 92.

**Laffond** (P.) et **Seltzer** (P.). — Expériences de lutte contre les gelées blanches, faites en Algérie, en février et mars 1939, 34.

**Lafon** (Jean). — Mesure du degré alcoolique des vins, 25.

**Le Bosc.** — Chronique de législation viticole : Des récentes modifications apportées au statut viticole, 177.

**Le Roy** (P.). — La délimitation des Côtes-du-Rhône est enfin terminée, 362.

**M.** (P.). — Décès de Mme Pierre Viala, 63. — L'Économie de guerre et la Viticulture, 254. — Vendanges de guerre, 284. — Souvenirs viticoles de l'autre guerre, 347. — Le vin aux armées, de 1914 à 1919, 365.

**M.** (P.) et **S.** (L.). — Les virus filtrants rendus visibles, 309. — Vaccination possible contre les maladies à virus filtrants, 310. — La mosaïque de la vigne, 402.

**Marsais** (Prof. P.). — Le Congrès de la Vigne et du Vin de Bad-Kreuznach, 226. — Méthodes modernes de lutte contre les ennemis de la vigne : organisation, moyens, appareils et machines, 249.

**Marsais** (P.) et **Segal** (L.). — Le court-noué contagieux a-t-il les caractères d'une maladie à virus ? 257, 333.

**Martin.** — La situation phylloxérique en Tunisie, 78.

**Moreau** (L.) et **Vinet** (E.). — Les vendanges 1939 en Anjou, 361.

**Moreau** (Emile). — Nouvelles du vignoble champenois, 88, 136, 237.

**Ory** (Adrien). — Les vins de Bourgueil, 81.

**Piettre** (Maurice). — Importations de fruits sous régime du froid, 193.

**Ponsard** (J.). — Réglementation du commerce des amendements, 46.

**Ribéreau-Gayon** (J.). — Clarification et stabilisation spontanées des vins, 73, 97.

**Roseau** (H.). — Vignoble d'Alger, 320.

**Rousseaux** (Eugène). — Mesures prises pour assurer le ravitaillement des armées en bon vin, de 1914 à 1919, 366.

**Tachon** (J.). — Etat viticole et vinicole du Roannais, 385.

**Tate** (H. D.) et **Vandenberg.** — Essais sur la transmission de la mosaïque de la canne à sucre par les pucerons, 345.

**Valaize** (H.). — Une étude sur la casse oxydasique, 151.

**Vavasseur** (Ch.). — Vignoble de Touraine, 318.

**Vayssière** (Marcel). — Influence de la guerre 1914-1918 sur l'orientation de la production et du commerce des vins, 348.

**Verdier** (G.). — Vins de pays. Vins de Noah, interdiction de vente, 12.

**Viala** (Laboratoire Pierre). — Note sur l'acide lactique dans les vins, 242.

**Viala** (Dres F. et P.-J.). — Numéro de Guerre, 241.

**Vidal** (J. L.). — Chronique charentaise : Etat du vignoble de Cognac, 162, 387.

# TABLE DES MATIÈRES
## PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE


APPELLATIONS D'ORIGINE. — Appellations contrôlées et Pédologie, 104. — La délimitation des Côtes-du-Rhône est enfin terminée, 362.

ACADÉMIES, ASSOCIATIONS, SOCIÉTÉS, SYNDICATS. — Les médecins amis des vins de France, 63. — XXIVe Session de l'Office international du Vin, 90. — Corporation des vignerons de Champagne, 190.

BIBLIOGRAPHIE. — La tuberculose bovine ; comment s'en débarrasser, par Pierre JULLIENNE, 92. — La forêt, par Roger BLAIS, 93. — Hygiène des tonneaux à vin, par F. J. CLAUZURE, 166. — Le vin en France, par Alfred HOT, 238, 412.

CHIMIE-PHYSIQUE ŒNOLOGIQUE. — Sur la composition des eaux-de-vie de la région languedocienne, 5. — Mesure du degré alcoolique des vins, 25. — Clarification et stabilisation spontanées des vins, 73, 97. — Observations sur le non-alcool des alcools réservés à l'Etat, 234. — Note sur l'acide lactique dans les vins, 242.

CONGRÈS, CONCOURS, EXPOSITIONS, etc... — Les travaux du Congrès national de la Fédération des Associations viticoles régionales de France et d'Algérie, 64. — Grand concours de l'alcool à brûler, doté de 100.000 francs de prix, 69. — Journée des vins à la Ire Foire-Exposition de Cosne-sur-Loire (Nièvre), 70. — Comice agricole et viticole du Beaujolais, 89. — Le Congrès international de la Vigne et du Vin de Bad-Kreuznach : la viticulture allemande et le Congrès, 117. — La Foire aux haricots d'Arpajon, 141. — Congrès des médecins amis du vin, 165. — La VIIIe Fête nationale des vins de 1940 à Châteauroux. — Le Congrès de la Vigne et du Vin de Bad-Kreuznach, 226. — Discours d'inauguration du Congrès, 228.

COOPÉRATIVES VINICOLES. — Appréciation des apports dans les caves coopératives, 326.

DÉFENSE DU VIGNOBLE. — Expériences de lutte contre les gelées blanches, faites en Algérie en février et mars 1939, 34. — Méthodes modernes de lutte contre les ennemis de la vigne : organisation, moyens, appareils et machines, 249.

DIVERS. — Les médecins amis des vins de France, 63. — Le mois d'août sur les bords du Rhin, 142. — Numéro de guerre, 241. — Autant qu'on en voudra, 346.

ÉCONOMIE RURALE. — L'évolution de la valeur de la terre en France, depuis 1936, 128, 147. — Les Comités de la production agricole en temps de guerre, 328.

ÉCONOMIE VITICOLE. — Vins de pays, 12. — Vins de Noah ; interdiction de vente, 14. — Le vin aux colonies, 108. — Propositions de la Commission de coordination pour assainir le marché des vins, 116. — Le Conseil national économique et l'organisation du marché des vins, 138. — Du problème de la qualité, 201. — L'Économie de guerre et la viticulture, 254. — La marque nationale du vin luxembourgeois, 311. — Chronique viticole méridionale, (dans chaque numéro).

ENSEIGNEMENT AGRICOLE ET VITICOLE. — École municipale d'agriculture et École pratique d'artisanat rural de Cibeins (Ain), 22. — Cours de mutualité et de coopération agricoles, 92. — École nationale d'agriculture de Rennes, 142. — Institut agricole de Toulouse, 310. — École supérieure d'agriculture et de viticulture d'Angers, 310.

HISTOIRE VITICOLE. — Olivier de Serres (1539-1619). Célébration de son quatrième centenaire, 121. — Le monde rural dans le passé de la France, 124. — Historique des Congrès internationaux de Viticulture depuis 1900, 224. — Cinquantenaire de la loi Griffe, 293, 395. — Souvenirs viticoles de l'autre guerre, 347. — Influence de la guerre 1914-1918 sur l'orientation de la production et du commerce des vins, 348. — Le vin aux armées de 1914 à 1919, 365.

LÉGISLATION, JURISPRUDENCE, RÈGLEMENTATION. — Réglementation du commerce des amendements, 46. — L'irrigation des vignes, 89. — Les dispositions fiscales des nouveaux décrets-lois, 140. — Le Code de la Famille et les Boissons, 169. — Les récentes modifications apportées au Statut viticole, 177. — Le décret-loi relatif à la viticulture, 186. — Le paiement des alcools acquis du service des alcools, 273. — Libération de la dernière tranche de la récolte de 1938 et de la première tranche de 1939, 274. — Degré minimum des vins, 306. — Réquisitions : Paiement des droits, 389. (Voir aussi ÉCONOMIE VITICOLE.)

MALADIES DE LA VIGNE, ACCIDENTS. — Le court-noué contagieux a-t-il les caractères d'une maladie à virus ? 257, 333. — Les virus filtrants rendus visibles, 309. — Vaccination possible contre les maladies à virus filtrants, 310. — Essais sur la transmission de la mosaïque de la canne à sucre par les pucerons, 345. — Chlorose, 389. — La Mosaïque de la vigne, 402. (Voir aussi DÉFENSE DU VIGNOBLE.)

MALADIES DU VIN. — Une étude sur la casse oxydasique, 151.

NÉCROLOGIE. — Décès de Mme Pierre Viala, 63.

ŒNOLOGIE. — Obtention des vins ordinaires dans les colonies françaises, 49. — Les vins de Bourgueil, 81. — Conseils pour la vendange et la vinification, 132. — Préparation de la cave et du matériel vinaire,

157. — Sur les tanins, 175. — Vendanges et alimentation en sucre, 291. — Vins nouveaux, 305. (Voir aussi VINIFICATION.)

RAISINS DE TABLE. — Observations sur la conservation des raisins, 42. — Action du froid sur les raisins, 43. — Effets d'une atmosphère confinée ou artificielle sur les fruits en général et les raisins, en particulier, 45.

REVUE COMMERCIALE. — Chronique viticole méridionale (dans chaque numéro). Cours des vins (dans chaque numéro). Cours des principaux produits agricoles (dans chaque numéro).

TECHNIQUE VINICOLE, ŒNOLOGIE. — Importation de fruits sous régime du froid. Les immenses progrès de la technique frigorifique, 193. — Nettoyage d'un concentrateur, 272.

VIGNOLES ET VINS. — Algérie, 320. — Anjou, 361. — Beaujolais, 185. — Bordelais, 164, 320, 344. — Champagne, 88, 136, 237, 321, 370, 383. — Charentes, 162, 387, 410. — Drôme, 309. — Gironde, 21. — Loire, 385. — Loire-Inférieure, 361. — Midi (Chronique dans chaque numéro). — Touraine, 318. — Chronique viticole mondiale, 89.

VINIFICATION. — Tendances œnologiques, 19. — Fermentation alcoolique, 19. — Cuverie et appareillage, 20. — Vinification des vins rouges, 183. — Vinifications spéciales, 206. — La Vinerie, industrialisation moderne de la vinification, 217, 275, 329. — Vinification rationnelle, 264, 282. — Obtention de vins ordinaires aux Colonies, 313. — Œnologie de guerre, 391. (Voir aussi ŒNOLOGIE.)

VITICULTURE. — La situation phylloxérique en Tunisie, 78. — La marche de la reconstitution du vignoble tunisien, 79. — Voyage à Budapest, 145. — Vendanges de guerre, 284.

SOCIÉTÉ DU FILTRE

# GASQUET

BORDEAUX
110 Rue Notre Dame

PARIS
41 Rue de Bercy (12e)

ALGER-ORAN

**FILTRE GASQUET**
reconnu par tous comme
le meilleur
**FILTRE ÉMAIL**
le seul progrès vraîment
marquant de ces dernières
années Propreté absolue
Inattaquable
par le VIN

**RÉFRIGÉRATION**
**DES MOUTS & DES VINS**
par appareils brevetés à
ultra récupération donnant
la plus grande économie
**CONCENTRATION**
DES **MOUTS** ‖ DES **VINS**
PAR LE **FROID**

RÉFÉRENCES
POUR TOUS DÉBITS & TOUTES RÉGIONS
INGÉNIEURS SPÉCIALISTES
ENVOYÉS SUR DEMANDE
SANS ENGAGEMENT POUR LE CLIENT

R.C. 42-92 8e



*Depuis 1743*

# MOËT & CHANDON

*règne sur le champagne*

BRUT IMPÉRIAL 1928
WHITE STAR
CRÉMANT SEC
CARTE BLEUE — CARTE BLANCHE
QUART MOËT

*votre fournisseur en tient depuis toujours*

CHAMPAGNE

# MOËT & CHANDON

DEUX SIÈCLES DE PERFECTION

Maison fondée en 1743.

EPERNAY

EXPOSITION COLONIALE PARIS 1931 : GRAND PRIX

**Viticulteurs !... pour faire des**

# VINS SUPÉRIEURS

*traitez vos* **vendanges**
*ou vos* **moûts** *blancs et rosés*

**avec le Bio-Sulfite Jacquemin**

(20 % anhydride sulfureux et 20 % phosph. bi-ammonique en vol.)

*et les*

**Radio-Levures DE GRANDS CRUS**

**de l'Institut La Claire**

**ensemble.**

*C'est la MÉTHODE DE VINIFICATION simple et parfaite... inégalée.*

Demandez renseignements gratuits et brochures-guides à

## L'INSTITUT JACQUEMIN

A MALZÉVILLE - NANCY

**Les plus importantes cultures de plants de fraisiers de la Vallée de la Loire aux Pépinières réputées**

# CHARLES CAILLÉ AINÉ

FONDÉES EN 1780

**105, rue du Général-Buat, à Nantes**

**200 variétés à gros et à petits fruits, dont 85 remontants produisant de Mai à Octobre**

Pommiers à cidre et à couteaux - Poiriers formés en plein rapport - Conifères - Arbustes à fleurs les plus rares - Peupliers - Rosiers - Cactées - Bambou - Arbuste incomparable, très riche collection unique en France - Somptueuse collection de Dahlias et Cannas Français, Hollandais, Américains

Également **100 COLIS-POSTAUX-RÉCLAME différents, franco port et d'emballage**

*Catalogue et 10 Notices supplémentaires franco*

Remise de 10 % accordée aux lecteurs de la *Revue de Viticulture*

**TÉLÉPHONE : 121-59**

PHOSPHATES D'AMMONIAQUE ŒNOLOGIQUES

" LE GAULOIS "

PHOSPHATE BI-AMMONIQUE CRISTALLISÉ

DÉSARSÉNIÉ

PHOSPHATE MONO - AMMONIQUE AIGUILLE

DÉSARSÉNIÉ

SOCIÉTÉ DES PHOSPHATES TUNISIENS : Département Œnologique

Agent général pour le Midi : ROUAYROUX, produits chimiques, BÉZIERS

MÉTABISULFITE

de Potasse

CHIMIQUEMENT PUR — SPÉCIAL POUR ŒNOLOGIE

GROS CRISTAUX :—: CRISTAUX CALIBRÉS :—: POUDRE

MARQUE LA GRAPPE DÉPOSÉE

en fûts 100 - 50 - 25 Kilos Fabrication spécialisée

MANUFACTURE DE PRODUITS CHIMIQUES DE JOUY-EN-JOSAS

(Anc. Etablis. Louis DESCHAMPS)

JOUY-EN-JOSAS (Seine-et-Oise)

*AGENT GÉNÉRAL POUR LE MIDI :*

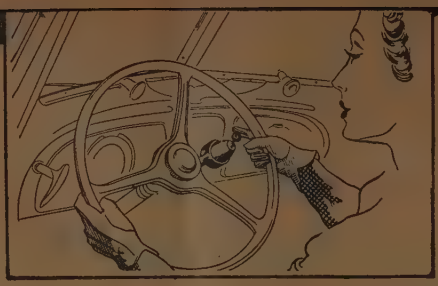
R. ROUAYROUX, rue Henri-Brisson, BÉZIERS (Hérault)

FLUATATION DES CUVES EN CIMENT

destinées à contenir des Vendanges, Vins, Cidres, Bières, Huiles, Alcools, etc.

L'affranchissement des cuves en ciment par la Fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées, le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation. Suppression du verrage. — Nombreuses références. — Catalogues ou prix-courants sur demande. R. C. Clermont-Ferrand n° 2.240

ÉTABLISSEMENTS L. KESSLER ✻, Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)



La Boîte électromagnétique

**Peugeot**

**Cotal 4 vitesses**

est de l'avis des techniciens qualifiés le plus important progrès qui ait été réalisé depuis des années pour l'agrément de conduite d'une automobile.

•

Essayez-la sur 402$^{B}$ ou 402$^{B}$ Légère

---

*Pour faire du Vin et du Bon !*

**traitez vos vignes**

à la

**Bouillie Michel Perret**

ou au

**Verdet Neutre Emeraude**

Dosages Garantis. — 46 années de références et de succès

**Société Nouvelle des Établissements Silvestre**

7, Place Bellecour, 7 - LYON

# Economisez sur VOS soufrages

SOUFRALO coûte à peu près le double du soufre sublimé ordinaire, mais il en faut deux fois moins et vous économisez la main-d'œuvre — devenue inutile — pour l'épandage du Soufre. SOUFRALO est le seul soufre "activé" mouillable qui permette, par tous les temps, de soufrer en sulfatant.

*Attention aux imitations ! Exigez la véritable orthographe "Soufralo"*

# SOUFRALO

ETABTS R. SIMONNOT
CONCESSIONNAIRES EXCLUSIFS
**6 Quai de l'Avenir à Sète**

4047

PUBL ELVINGER

## APÉRITIF A LA GENTIANE

**POURQUOI** donner la préférence à la SUZE parmi tous les apéritifs qui vous sollicitent ?

**PARCE QUE** "LA SUZE" est un apéritif à base de racine de gentiane fraîche.

**PARCE QUE** la racine de gentiane est recommandée pour stimuler l'appétit et ranimer les forces.

**PARCE QUE** pour bien se porter et vivre longtemps il est indispensable d'en prendre un verre avant chaque repas.

**"LA SUZE"** se boit pure ou étendue d'eau. Pour en diminuer l'amertume vous pouvez y ajouter du cassis ou du sirop de citron.

## L'AMIE DE L'ESTOMAC

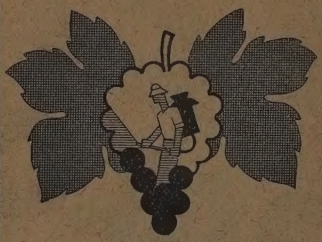
# SUZE

N° 941

# ETABLISSEMENTS GRANJON

Usines de Foresta St MARCEL MARSEILLE

R.C.M. 23.944



MARQUE DÉPOSÉE

**SOUFRES GRANJON**
SOUFRE JAUNE VENTILÉ
SOUFRE JAUNE VITICOLE
SOUFRE JAUNE VENTILÉ CUPRIQUE
SOUFRES NOIRS et NOIRS CUPRIQUES
SOUFRES MIXTES et INSECTICIDES

**BOUILLIES CUPRIQUES GRANJON**
*12,50 et 15 pour cent de cuivre métal*

**STÉATITES CUPRIQUES**

**SULFOCALCIUM GRANJON**
*Bouillie sulfocalcique stable*

**INSECTICIDES et PYRALICIDES**

**ENGRAIS GRANJON**



BEAU GRAIN
GRENIER PLEIN

# BON PAIN

AVEC LES ENGRAIS

# SAINT-GOBAIN

*L'ALIMENT de la TERRE de FRANCE*

Compagnie de SAINT-GOBAIN
1, Place des Saussaies — Paris-8e

HAVAS

# BOUILLIES SCHLŒSING

## CUPRIQUES 12, 70 & 15 pour cent de cuivre métal

## CUPRO-ARSENICALE pour vignes et arbres fruitiers

## DORYPHORIQUE pour pommes de terre

---

**SOUFRES NOIRS** ORDINAIRE, CUPRIQUE, NICOTINÉS

**VERT SCHLŒSING,** acéto-arsénite de cuivre aussi actif, moins cher que les meilleurs arséniates

**Polysulfor,** *bouillie sulfocalcique très active*

**PARASITOX,** *détruit en poudrages tous insectes nuisibles aux cultures*

**Massacrol,** liquide radical contre les pucerons des fruitiers, etc.

**Fourmicide,** anéantit les fourmilières

**Dorypoudre,** *détruit le doryphore par poudrages.*

---

**USINES SCHLŒSING FRERES & Cie**

Demandez Notices explicatives et Renseignements gratuits aux

**175, RUE PARADIS • MARSEILLE**

Usines à : MARSEILLE • SEPTEMES • ARLES • BORDEAUX • BASSENS

# COGNAC

# HENNESSY

IMPRIMÉ PAR L'IMPRIMERIE ALENÇONNAISE, PLACE POULET-MALASSIS. - ALENÇON (ORNE), FRANCE